Plancha eléctrica lisa

PE3 / PE9

Manual de Usuario

En primer lugar, gracias por comprar y usar nuestro producto. Toda la información y directrices de este manual de usuario cumple con determinadas normas aplicables, que salen de nuestro conocimiento y experiencia acumulado a largo plazo, así como las situaciones de desarrollo del proyecto actual.

Limitado a algunas estructuras especiales, elementos adicionales específicos o nuevos cambios tecnológicos, la situación del uso real puede ser un poco diferente de lo que se indica en este manual de usuario. Si tiene alguna pregunta, por favor no dude en ponerse en contacto con el fabricante mediante el método mostrado en la página de atrás de este manual.

Para mayor seguridad y una operación eficiente, por favor deje el documento a disposición de los usuarios para su referencia. Lea el manual detenidamente antes de cualquier operación, sobre todo antes de iniciar el dispositivo.

El fabricante declina cualquier responsabilidad en los usuarios que no sigan las instrucciones y directrices indicadas en este manual de usuario.

El manual de instrucciones debe ser guardado cerca del dispositivo, de fácil acceso para cualquier persona que desee trabajar con él o usarlo. Nos reservamos el derecho de realizar cambios técnicos para fines de desarrollo y mejora de las propiedades útiles.

Advertencia

- Cualquier auto-modificación, instalación incorrecta, ajuste o mantenimiento inadecuados pueden conducir a la pérdida de la propiedad o siniestro. Por favor, póngase en contacto con el fabricante para cualquier ajuste o mantenimiento, cuyo trabajo debe ser realizado por una persona entrenada y cualificada.
- Para su mayor seguridad, por favor mantenga la máquina alejada de cualquier líquido, gas o cualquier otro objeto inflamable o explosivo.
- El dispositivo no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con discapacidades físicas o mentales, o que no tengan la suficiente experiencia y / o conocimiento, a menos que tales personas estén bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o hayan recibido instrucciones sobre el uso adecuado del dispositivo.
- Mantener el equipo fuera del alcance de los niños.
- Conservar este manual en forma segura. Al pasar o vender el dispositivo a un tercero, los manuales deben ser entregados junto con el dispositivo. Todos los usuarios deben utilizar el dispositivo que cumpla con las pautas de seguridad indicadas en el manual.
- Si el aparato está colocado cerca de paredes, tabiques o muebles de cocina y similares, es recomendable hacer estas instalaciones con material no combustible, o de lo contrario cubrirlos con material resistente al calor no combustible, y prestar atención a la normativa contra prevención de incendios.
- Este dispositivo debe estar conectado a tierra para garantizar la seguridad. Gracias por su cooperación!

- No utilice una fuente de alimentación adicional no indicada en el producto. Antes de usar, por favor, conecte a tierra el aparato de forma fiable.
- No destruir la superficie con objetos duros o afilados

Contenido

1、Introducción funcional……....4

2、Diagrama esquemático y principio de funcionamiento….4

3、Características principales y parámetros…….……6

4、Precauciones y recomendaciones……...……..6

5、Instrucciones de uso y flujo de operación…….……..8

6、Revisión rutinaria……8

7、Limpieza y mantenimiento……9

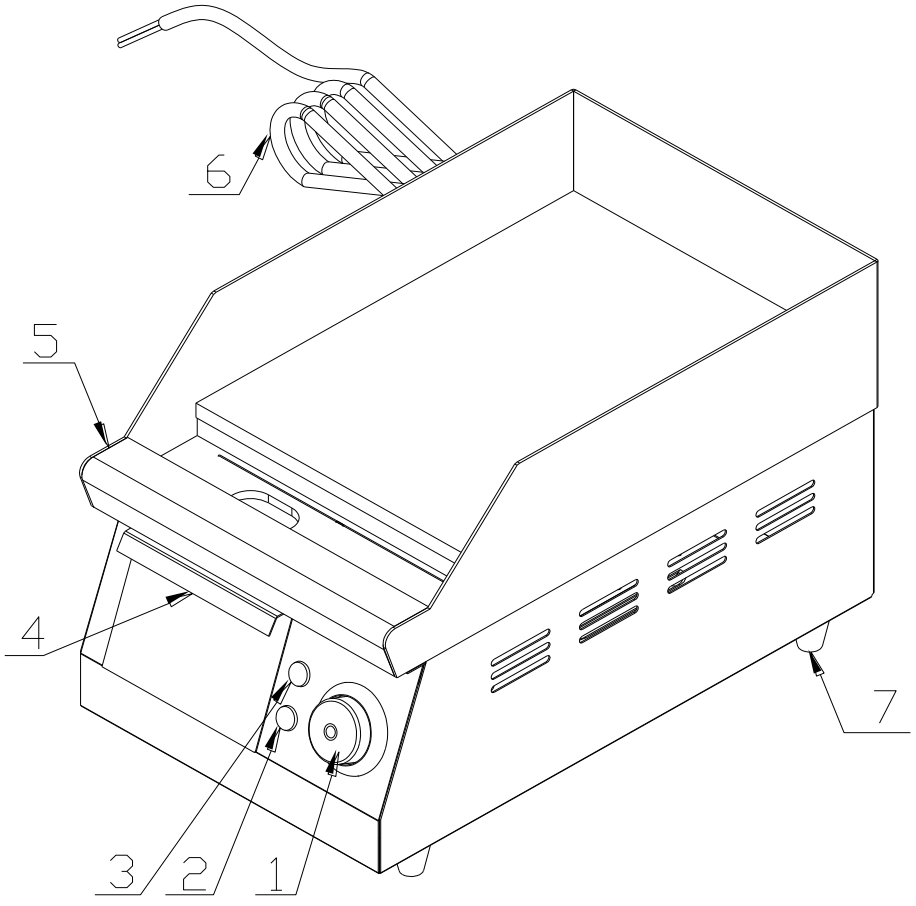
8、Análisis de fallos y solución de problemas……..9

1. Introducción funcional

Este producto es fabricado por nuestra empresa, que se combina con las ventajas del país y del extranjero. Es novedoso en diseño, razonable en estructura, fácil funcionamiento, de uso duradero, calentamiento rápido y práctico en el mantenimiento. El control termostático hace que la temperatura se pueda ajustar libremente en un cierto rango de conformidad con el requisito de alimentos. Por lo tanto, es un equipo ideal para hoteles, supermercados, restaurantes, restaurantes de comida rápida y la industria alimentaria.

2. Diagrama esquemático y principio de funcionamiento

2.1 Diagrama esquemático:



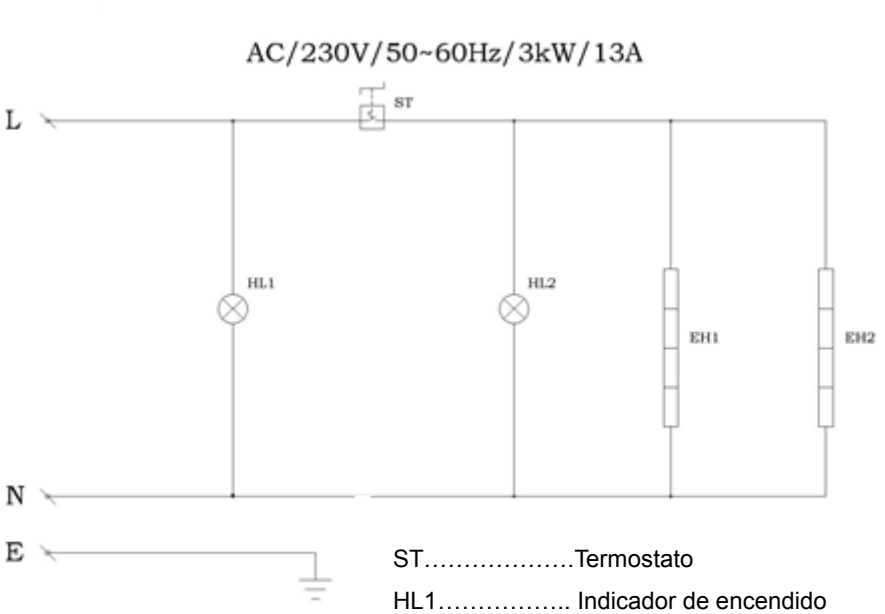
1--Termostato 2—Indicador de calentamiento 3—Indicador de alimentación
4—Depósito de aceite 5—cuerpo del horno 6—cable alimentación
7—pie de plástico

2.2 Característica estructural y funcional:

1. Tratamiento superficial liso, fácil de limpiar. Limpio o sanitario.
2. Temperatura ajustable, de acuerdo a los requerimientos de los alimentos
3. Calentamiento rápido, fácil operación y mantenimiento práctico

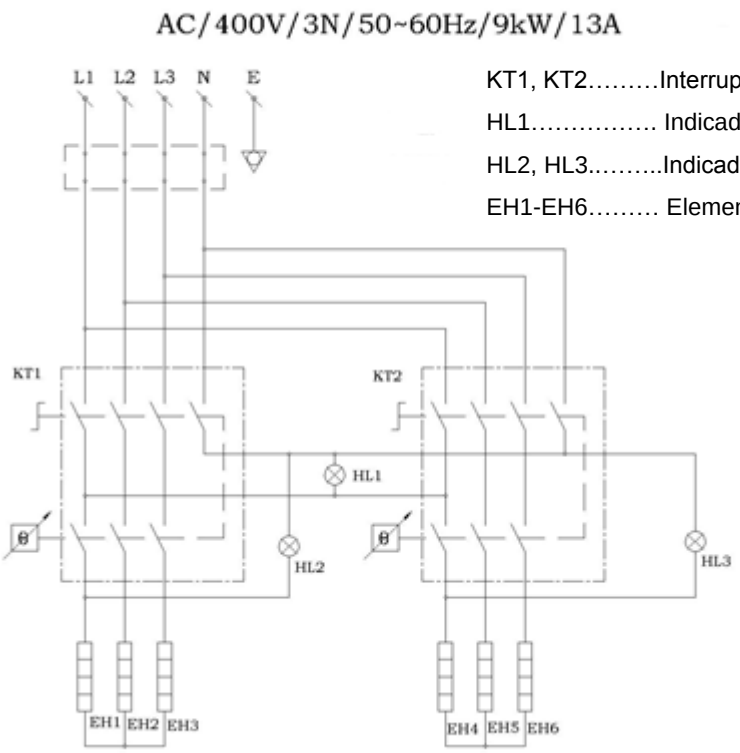
2.3 Diagrama eléctrico:

PE3 – Plancha eléctrica lisa



ST…….Termostato
HL1…….. Indicador de encendido
HL2……..Indicador de calentamiento
EH1, EH2…… Elemento de calor (2x1,5 Kw)

PE9 – Plancha eléctrica lisa



KT1, KT2……Interruptor de termostato coaxial
HL1……. Indicador de encendido
HL2, HL3……...Indicador de calentamiento
EH1-EH6…… Elemento de calor (6x1,5 Kw)

3. Características principales y parámetros

Modelo	Dimensiones (mm)	Termostatos	Voltaje	Potencia nominal de entrada	Tamaño placa (mm)
PE3	550×490×270	1	220V～230V 50Hz	2.73 kW～3kW	546×348×12
PE9	760×540×270	3	380V～400V 50Hz	8.1 kW～9kW	756×400×12

4. Precauciones y recomendaciones

4.1 Transporte y almacenaje

Durante el transporte, el equipo debe ser manejado cuidadosamente. No lo ponga boca abajo para evitar que se dañe el exterior y el interior. El equipo embalado debe ser almacenado en un almacén ventilado sin gas corrosivo. Si necesita ser almacenado al aire libre, se necesita tomar medidas contra la lluvia.

4.2 Aviso de instalación

1. La tensión de alimentación debe corresponder con el voltaje de funcionamiento del aparato.
2. Durante la instalación, por favor, mantenga sus manos secas. Los enchufes y los interruptores deben mantenerse en contacto seco.
3. Hay una toma de tierra en la parte posterior del cuerpo del horno, que debe ser conectado con un cable de cobre que no menos de 1.5mm2 y un cable de tierra según el cumplimiento de las normas de seguridad.
4. Compruebe la conexión, la tensión y la seguridad de la toma de tierra después de la instalación.
5. El aparato se debe colocar en un área lisa y mantener una distancia mínima de 10 cm del objeto incombustible en ambos lados y 20 cm en la parte posterior (por ejemplo, paredes, ventanas, etc.)
6. La disposición del cable fijo debe estar equipado con un interruptor de desconexión de todos los polos cuyos polos tienen una separación de contacto distancia mínima de 3 mm. Se recomienda un interruptor de protección de fuga a tierra. No ponga artículos diversos en frente del interruptor para una cómoda operación
7. Por favor, mantenga los objetos inflamables o explosivos lejos del soporte
8. La instalación debe ser realizada por un técnico especializado.

4.3 Aviso especial

1. Este producto no es apto para uso doméstico
2. Este producto es un equipo comercial que debe ser operado por in cocinero entrenado.
3. No balancee ni incline la máquina durante la operación.
4. No desmonte o auto-modifique el equipo.
5. El desmantelamiento o auto-modificación puede provocar accidentes.
6. No abra la carcasa de la máquina.
7. Este producto contiene un circuito de alta tensión. Si se desmantela la carcasa puede producirse una descarga eléctrica.
8. Desenchufe y corte el suministro de energía antes de limpiarlo.
9. No rocíe agua sobre el producto durante la limpieza. La superficie debe frotarse con una toalla suave.
10. El agua es un conductor de electricidad, por lo que puede provocar una descarga eléctrica.
11. No golpee ni coloque objetos pesados sobre el equipo
12. El trato incorrecto puede causar daños y es peligroso.
13. Alta temperatura puede causar quemaduras.
14. No toque el aparato con las manos directamente debido a la alta temperatura durante o después de la operación.

15. Para prevenir daños, apague el interruptor tan pronto como pueda cuando se acerque la tormenta.
16. Apague el interruptor cuando acabe de trabajar con el equipo.
17. Para evitar el daño causado por un falso interruptor térmico, la fuente de alimentación del equipo no debe ser suministrada por un interruptor externo. Por ejemplo, el temporizador o conexión con el circuito que conecta o desconecta en un tiempo fijado por las partes generales.
18. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por un cable revestido y flexible resistente al aceite YZW (No.57 de GB / T 5013.1 (IEC 60245, IDT)) o conjuntos especiales adquiridos del fabricante o de su departamento de mantenimiento y el trabajo de sustitución debe ser realizado por el fabricante, su departamento de mantenimiento o personal profesional similar.

5. Instrucciones de uso y flujo de la operación

1. Compruebe que la instalación eléctrica es correcta antes de usar. Asegúrese de que la tensión del cable de alimentación coincide con la del área de trabajo.
2. Encienda el interruptor de encendido, se encenderá el indicador verde y el aparato está en funcionamiento. Gire el termostato hacia la derecha y alinear al valor de la temperatura deseada con el punto. A continuación, el indicador amarillo se encenderá y el elemento de calefacción empezará a calentar. Al alcanzar la temperatura deseada, el termostato cortará el suministro de energía de forma automática. El indicador amarillo se apagará y el elemento de calor deja de funcionar. Una vez que la temperatura baja, el termostato se conecta la fuente de alimentación automáticamente. El indicador amarillo se encenderá y el elemento de calor se reinicia, por lo que la temperatura se eleva. El procedimiento es cíclico para asegurar la temperatura constante dentro de alcance preestablecido.
3. La temperatura de la placa es ajustable, dentro de un rango determinado y según el tipo de alimento que se vaya a cocinar, para obtener un acabado ideal.
4. Durante la operación, si se produce algún fallo, por favor deje de usar el equipo.
5. Durante la operación, por favor utilice los guantes de protección para evitar quemaduras.

6. Revisión rutinaria

Es necesario revisar el equipo diariamente.
Revisar el equipo regularmente puede evitar que ocurran serios accidentes.
Deje de utilizar el tostador si percibe que hay problemas en el circuito o máquina.
Compruebe el aparato antes y después de usarlo

Antes de usar: Está la máquina inclinada?
Está dañado el panel de control?

Está el cable de alimentación viejo, roto o dañado?

Durante el uso: Hay algún olor extraño o algún ruido o vibración?
Está el micro interruptor en buen contacto?
Está la temperatura fuera de control o hay fuga eléctrica?

7. Limpieza y mantenimiento

1. En caso de accidente, por favor apague la fuente de alimentación antes de limpiarlo.
2. Limpie el depósito, la superficie y el cable con un trapo húmedo con jabón no corrosivo cuando termine de utilizarlo todos los días. No rocíe el aparato directamente con agua. La infiltración de agua puede causar daños a las propiedades eléctricas y causar un accidente de seguridad eléctrica.
3. Si no va a utilizar el aparato, gire el interruptor y el equipo se apagará.
4. Si no va a utilizar el equipo durante mucho tiempo, por favor límpielo completamente y guárdelo en un almacén bien ventilado sin gases corrosivos.

8. Análisis de fallos y solución de problemas

Síntomas	Causas	Soluciones
La Fuente de alimentación está conectada y la luz está encendida, pero no calienta.	1. El termostato está defectuoso 2. Al menos uno de los elementos de calor está quemado.	1. Reemplace el termostato 2. Replace the burnt-out heating wire.
Al conectar la Fuente de alimentación y girar el termostato, el indicador de calentamiento está encendido pero la temperatura sigue subiendo y fuera de control	1. El termostato no funciona	1. Reemplace el termostato.
La Fuente de alimentación está conectada y calienta normal, pero el indicador está apagado	1. El indicador se ha quemado	1. Reemplace el indicador
No calienta y el indicador está apagado	1. La Fuente de alimentación está anormal y desconectada 2. El fusible está fundido	1. Compruebe la Fuente de alimentación y la conexión para que funcione correctamente 2. Reemplace el fusible

Los problemas antes mencionados son sólo para su referencia. Si se produce algún fallo en el dispositivo, por favor deje de utilizarlo e informe al servicio técnico para su evaluación y reparación.